



Maritozzi

Ingredienti per 12 maritozzi

220 g di latte
180 g di farina 0
160 g di farina 00
160 g di farina Manitoba
125 g di burro
120 g di zucchero
100 g uvetta (lavata e bagnata con rum)
15 g di lievito di birra granulare
10 g di sale
5 g di malto
n° 2 uova
n° 1 bustina di vanillina

Preparazione

1. Sciogliere lo zucchero nel latte tiepido poi aggiungere il lievito di birra e mescolare energicamente per qualche secondo.
2. Versare il latte in una ciotola e introdurre man mano tutti gli altri ingredienti; impastare per bene fino ad ottenere un composto morbido e liscio.
3. Formare una palla e lasciare a lievitare per almeno 45 minuti nella ciotola, coprendo con un canovaccio.
4. Formare delle palline, allungarle leggermente a filoncino e metterle a lievitare coprendole; devono raddoppiare il proprio volume.
5. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C e cuocere per circa 20 minuti.
6. Appena estratti dal forno spennellarli con latte per lucidarli e rimetterli in forno per pochi secondi ad asciugare.
7. Sforare e servirli.

